MENTERI KESEHATAN
REPUBLIK INDONESIA

KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN RI
NOMOR : 23/MEN.KES/SK/I/1978

TENTANG

PEDOMAN CARA PRODUKSI YANG BAIK UNTUK MAKANAN

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

Menimbang :
a. bahwa makanan adalah salah satu bahan pokok dalam rangka pertumbuhan dan kehidupan bangsa mempunyai peranan penting dalam pembangunan nasional;
b. bahwa masyarakat perlu dilindungi keselamatan dan kesehatannya terhadap produski dan peredaran makanan yang tidak memenuhi syarat;
c. bahwa cara produksi yang baik untuk makanan merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk makanan.
d. bahwa oleh karena itu perlu ditetapkan suatu pedoman tentang cara produksi yang baik untuk makanan.

Mengingat : Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 329/Men.Kes/Per/XII/76 tanggal 23 Desember 1976 tentang Produksi dan Peredaran Makanan.

MEMUTUSKAN :

Menetapkan :

Pertama : KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA TENTANG PEDOMAN CARA PRODUKSI YANG BAIK UNTUK MAKANAN, PEDOMAN TERLAMPIR.

Kedua : Pedoman ini dijadikan penuntun bagi produsen makanan untuk meningkatkan mutu hasil produksinya.

Ketiga : Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan Agar supaya setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengurangan.
Keputusan ini dengan menempatkan dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di : JAKARTA
Pada tanggal : 24 Januari 1978

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

(G. A. SIWABESSY)

LAMPIRAN KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN RI
NOMOR : 23/MEN.KES/SK/I/1978 TANGGAL 24 JANUARI 1978
TENTANG
PEDOMAN CARA PRODUKSI YANG BAIK UNTUK MAKANAN

1. PENGERTIAN

1.1. Makanan adalah makanan dan minuman sebagaimana-dimaksud-dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 329/Men.Kes/per/XII/76 tanggal 31 Desember 1976;

1.2. Bangunan adalah tempat atau ruangan yang digunakan melakukan-kegiatan produksi atau penyimpanan makanan;

1.3. Ruang pokok adalah ruangan yang digunakan sebagai tempat proses produksi makanan:

1.4. Ruang pelengkap, adalah ruangan yang digunakan sebagai tempat administrasi produksi dan pelayan karyawan;

1.5. Pencemaran makanan adalah peristiwa masuknya zat asing kedalam makanan yang mengakibatkan turunnya mutu makanan

1.6. Permukaan kerja adalah bidang datar tempat melaksanakan kegiatan produksi;

1.7. Tindak sanitasi adalah usaha yang dilakukan untuk mematikan jasad renik patogen dan mengurangi jumlah jasad renik lainnya agar tidak membahayakan kesehatan manusia:

1.8. Buangan adalah kotoran atau bahan sisa lain dalam rangka kegiatan produksi yang berbentuk padat, cair atau gas;

1.9. Buangan terolah adalah buangan yang telah diolah dengan sistem yang tepat sehingga tidak menimbulkan pencemaran lingkungan;

1.10. Menteri adalah Menteri Kesehatan Republik Indonesia.

2. LOKASI

2.1. Bangunan harus berada di tempat yang bebas dari pencemaran.

2.2. Pencemaran yang disebut dalam 2.1. dapat bersumber pada:

a. Daerah persawahan atau rawa, daerah pembuangan kotoran dari sampah daerah kering dan berdebu, daerah kotor, daerah berpenduduk padat, daerah penumpukan barang bekas, dan daerah lain yang diduga dapat mengakibatkan pencemaran;

b. Perusahaan lain yang dapat diduga mencemarkan hasil produksi.

c. Rumah atau lempat tinggal alau fasilitas lain yang bersamaan letak dan atau penggunaannya dengan bangunan;

d. Pekarangan yang tidak terpelihara, timbunan barang yang tidak teratur, tempat penimbunan bahan sisa atau sampah tempat bersembunyi atau berkembang biak serangga, binatang pengerat, dan/atau binatang lain;

e. Tempat yang kurang baik sistem saluran pembuangan airnya sehingga terdapat genangan air yang dapat merupakan tempat serangga atau jasad renik berkembang biak.

3. BANGUNAN

3.1. Umum

3.1.1 Bangunan harus dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan higiene sesuai dengan jenis makanan yang diproduksi, sehingga mudah dibersihkan, mudah dilaksanakan tindak sanitasi dan mudah dipelihara.

3.2. Tata ruang

3.2.1 bangunan unit produksi tarus terdiri atas ruangan pokok dan ruangan pelengkap:

3.2.2 ruangan pokok dan ruangan pelengkap yang dimakskud dalam 3.2.1 harus terpisah sedemikian rupa, hingga tidak mengakibatkan pencemaran terhadap makanan yang diproduksi;

3.2.3 ruangan pokok harus memenuhi syarat sebagai berikut,

a. luasnya sesuai dengan jenis dan kapasitas produksi jenis dan ukuran alat produksi serta jumlah karyawan yang bakerja .

b. susunan bagian-bagiannya diatur sesuai dengan urutan proser produksi, sehingga

tidak menimbulkan lalu lintas kerja yang simpang siur dan tidak mengakibatkan pencemaran terhadap makanan yang diproduksi.

3.2.4 Ruangan pelengkap harus memenuhi syarat sebagai berikut :

a. luasnya sesuai dengan jumlah karyawan yang bekerja,
b. susunan bagian-bagiannya sesuai dengan urutan kegiatan yang dilakukan dan tidak boleh menimbulkan lalu lintas yang simpang siur.

3.3. Lantai

3.3.1 lantai ruangan pokok harus memenuhi syarat sebagai berikut:

a. rapat air;
b. lahan terhadap air, garam, basa, asam dan atau hahan kimia Iainnya;
c. permukaan rata serta halus, tetapi tidak licin dan mudah dibersihkan;
d. untuk ruangan pengolahan yang memerlukan pembilasan air, mempunyai kelandaian secukupnya kearah saluran pembuangan dan mempunyai saluran tempat air mengalir atau lubang pembuangan yang dilengkapi dengan penahan bau, dengan memperhatikan pula nomor 14.2.;
e. pertemuan antara lantai dengan dinding tidak boleh membentuk sudut mati dan harus melengkung serta rapat air.

3.3.2 lantai ruang pelengkap harus memenuhi syarat sebagai berikut:

a. rapat air;
b. tahan terhadap air;
c. permukaannya datar, rata serta halus, tetap tidak licin dan mudah dibersihkan;
d. ruangan untuk mandi, cuci dan sarana toilet harus mempunyai kelandaian secukupnya ke arah saluran pembuangan.

3.4 Dinding

3.4.1 Dinding ruangan pokok harus memenuhi syarat gebagai berikut:

a. sekurang-kurangnya 20 cm dibawah dan 20 cm diatas permukaan lantai harus rapat air.
b. permukaan bagian dalam harus halus, rata, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mongelupas, mudah dibersihkan dan sekurang-kurangnya setinggi 2 m dari lantai harus rapat air, tahan terhadap air, garam, basa, asam atau bahan kimia lainnya;
c. pertemuan antara dinding dengan dinding dan antara dinding dengan lantai tidak boleh membentuk sudut mati dari harus melengkung serta rapat air

3.4.2 dinding ruangan pelengkap harus memenuhi syarat sebagai berikut :

a. sekurang-kurangnya 20 cm di bawah dari 20 cm diatas permukaan lantai harus rapat air;
b. permukaan bagian dalam harus halus, rata, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas dan mudah dibersihkan
c. ruangan untuk mandi, cuci dan sarana toilet, selain harus memenuhi syarat yang disebut huruf a dan b diatas, sekurang-kurangnya setinggi 2 meter dan lantai harus rapat air.

3.5 Atap dan langit-langis;

3.5.1 Ruangan pokok harus memenuhi syarat sebagai berikut

a. atap terbuat dari bahan tahan lama, tahan terhadap air dan tidak bocor:
b. langit-langit
   (a) dibuat dari bahan yang tidak mudah melepaskan bagian-bagiannya;

(b) tidak terdapat lubang dan tidak retak;
(c) tahan lama dan mudah dibersihkan;
(d) tinggi dari lantai sekurang-kurangnya 3m;
(e) permukaan dalam harus rata, berwarna terang dan tidak mudah mengelupas;
(f) rapat air bagi tempat pengolahan yang menimbulkan atau menggunakan uap air.

3.5.2 Ruang pelengkap harus memenuhi syarat sebagai berikut:

a. atas terbuat dari bahan tahan lama, tahan terhadap air dan tidak bocor;
b. langit-langit:
    (a) dibuat dari bahan yang tidak mudah melepaskan bagian-bagiannya;
    (b) tidak terdapat lubang dan tidak retak;
    (c) tahan lama dan mudah dibersihkan,
    (d) tinggi dari lantai sekurang-kurangnya 3 m;
    (e) permukaan dalam harus rata dan berwarna terang.

3.6 Pintu

3.6.1 Pintu ruangan pokok harus memenuhi syarat sebagai berikut :

a. dibuat dari bahan tahan lama;
b. permukaan rata, halus, berwarna terang dan mudah dibersihkan;
c. dapat ditutup dengan baik;
d. membuka keluar.

3.6.2 Pintu ruanga pelengkap harus memenuhi syarat sebagai berikut :

a. dibuat dari bahan tahan lama;
b. permukaannya rata, halus, berwarna terang dan mudah dibersihkan;
c. dapat ditutup dengan baik.

3.7 Jendela

Jendela harus memenuhi syarat sebagai berikut:

a. dibuat dari bahan tahan lama;
b. permukaan rata, halus, berwarna terang, mudah dibersihkan;
c. sekurang-kurangnya setinggi 1 m dari lantai,
d. luasnya sesuai dengan besarnya bangunan.

3.8 Penerangan

Permukaan kerja dalam ruangan pokok dan ruangan pelengkap harus terang susuai dengan keperluan dan persayratan kesehatan.

3.9 Ventilasi dan pengatur suhu

Ventilasi dan pengatur suhu ruangan pokok dan ruangan pelengkap, baik secara alami maupu buatan, harus memenuhi syarai sebagai berikut :

a. cukup menjamin peredaran udara dengan baik dan dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau, debu dan panas yang dapat merugikan kesehatan;
b. dapat mengatur suhu yang diperlukan;
c. tidak boleh mencemari hasil produksl melalui udara yang dialirkan;
d. lubang ventilasi harus dilengkapi dengan alat yang dapat mencegah masuknya serangga dan mengurangi masuknya kotoran ke dalam ruangan serta sudah dibersihkan.

4. FASILITAS SANITASI

4.1 Umum

Bangunan harus dilengkapi dengan fasilitas sanitasi yang dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan higiene.

4.2 Sarana penyediaan air

4.2.1 Bangunan harus dilengkapi dengan sarana penyediaan air yang pada pokoknya terdiri dari :

a. sumber air;
b. perpipaan pembawa;
c. tempat persediaan air;
d. perpipaan pembagi.

4.2.2 Sarana penyediaan air harus dapat menyediakan air yang cukup bersih sesuai dengan kebutuhan produksi pada khususnya dan kebutuhan perusahaan pada umumnya.

4.2.3 Pemasangan dan bahan sarana penyediaan air harus memenuhi ketentuan yang ditetapkan dalam peraturan perundang-undangan yang berlaku.

4.3 Sarana pembuangan

4.3.1 Bangunan harus dilengkapi dengan sarana pernbuangan yang pada pokoknya terdiri dari:

a. saluran dan tempat pembuangan buangan;
b. tempat buangan padat;
c. sarana pengolahan buangan;
d. saluran pembuangan buangan terolah;

4.3.2 Sarana pembuangan harus dapat mengolah dan membuang buangan padat, cair dan/ atau gas yang dapat menimbulkan pencemaran lingkungan.

4.3.3 Pemasangan dan bahan sarana pembuangan harus memenuhi ketentuan yang ditetapkan dalam peraturan perundang-undangan yang berlaku.

4.4 Sarana toilet

a. letaknya tidak terbuka langsung ke ruang proses pengolahan.;
b. dilengkapi dengan bak cuci tangan;
c. diberi tanda pemberitahuan, bahwa setiap karyawan harus mencuci tangan dengan sabun atau detergen sesudah menggunakan toilet;
d. disediakan dalam jumlah yang cukup sesuai dengan jumlah karyawan.

4.5 Sarana cuci tangan

Sarana cuci tangan harus :

a. ditempatkan di tempat-tempat yang diperlukan, misalnya di tempat pintu masuk ruangan pokok:
b. dilengkapi dengan air mengalir yang tidak boleh dipakai berulangkali, dengan sabun atau detergen, handuk atau alat lain untuk mengeringkan tangan dan tempat sampah bertutup,
c. disediakan dalam jumlah yang cukup sesuai dengan jumlah karyawan.

5. ALAT PRODUKSI

5.1 Alat dan perlengkapan yang dipergunakan untuk memproduksi makanan harus dibuat berdasarkan perencanaan yang memebuhi persyaratan teknik dan higiene.

5.2 Alat dan perlengkapan yang disebut dalam 5.1 harus memenuhi syarat sebagai berikut :

a. sesuai dengan jenis produksi;

b. permukaan yang berhubungn dengan makanan harus halus, tidak berlubang atau bercelah, tidak mengelupas, tidak menyerap air dan tidak berkarat;
c. tidak mencemari hasil produksi dengan jasad renik, unsur atau fragmen logam yang lepas, minyak pelumas, bahan bakar, dan lain-lain:
d. mudah dibersihkan.

6. BAHAN

6.1 Bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong yang digunakan untuk memproduksi makanan tidak boleh merugikan atau membahayakan kesehatan dan harus memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan,

6.2 Bahan tambahan yang standar mutu atau persyaratannya belum ditetapkan oleh Menteri hanya boleh digunakan dengan ijin khusus Menteri.

6.3 Terhadap bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong yang disebut dalam nomor 6.1. sebelum digunakan harus dilakukan pemeriksaan secara organoleptik, fisika, kimia, mikrobiologi dan/alat biologi.

7. PROSES-PENGOLAHAN

7.1 Formula dasar

Untuk setiap jenis produk harus ada formula dasar yang menyebutkan

a. jenis bahan yang digunakan, baik bahan baku, bahan tambahan maupun bahan penolong, serta persyaratan mutunya;
b. jumlah bahan untuk satu kali-pengolahan;
c. tahap-tahap proses pengolahan;
d. langkah-langkah yang perlu diperhatikan selama proses pengolahan dengan mengingat faktor waktu, suhu, kelembaban, tekanan dan sebagainya, sehingga tidak mengakibatkan peruraian, pembusukan, kerusakan dan pencemaran pada produk akhir.
e. jumlah hasil yang diperoleh untuk satu kali pengolahan;
f. uraian mengenai wadah, label serta cara pewadahan dan pembungkusan,.
g. cara, pemeriksaan bahan, produk antara dan produk akhir;
h. hal lain yang dianggap perlu sesuai dengan jenis produk, untuk menjamin dihasilkannya produk yang memenuhi persyaratan.

7.2 Protokol pembuatan

Untuk setiap satuan pengolahan harus ada instruksi tertulis dalam bentuk protokol pembuatan yang menyebutkan:

a. nama makanan;
b. tanggal pembuatan dan nomor kode;
c. jenis dan jumlah bahan yang digunakan;
d. tahap-tahap pengolahan dan hal-hal yang perlu diperhatikan selama proses pengolahan;
e. jumlah hasil pengolahan:
f. hal lain yang dianggap perlu.

8. PRODUK AKHIR

8.1 Produk akhir harus memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan Menteri dan tidak boleh merugikan atau membahayakan kesehatan.

8.2 Produk akhir yang standar mutu atau persyaratannya belum ditetapkan oleh Menteri, persyaratannya ditentukan sendiri oleh pabrik yang bersangkutan.

8.3 Produk akhir sebelum diedarkan harus dilakukan pemeriksaan secara organoleptik, fisika, kimia, mikrobiologi dan/atau biologi.

9. LABORATORIUM

9.1 Perusahaan yang memproduksi jenis makanan tertentu yang ditetapkan Menteri, harus memiliki laboratorium untuk melakukan pemeriksaan terhadap bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong yang digunakan dan produk akhir.

9.2 Untuk setiap pemeriksaan yang dimaksud dalam 9.1 harus ada protokol peemeriksaan yang menyebutkan:
a. nama makanan
b. tanggal pembuatan:
c. tanggal pengambilan contoh;
d. jumlah contoh yang diambil;
e. kode produksi,
f. jenis pemeriksaan yang dilakukan;
g. kesimpulan pemeriksaan;
h. nama pemeriksa;
i. hal lain yang dianggap perlu.

10. KARYAWAN

10.1 Karyawan yang berhubungan dengan produksi makanan harus :
a. dalam keadaan sehat;
b. bebas dari luka, penyakit kulit, atau hal lain yang diduga dapat mengakibatkan pencemaran terhadap hasif produksi;
c. diteliti dan diawasi kesehatan secara berkala;
d. mengenakan pakaian kerja, termasuk sarung tangan, tutup kepala dan sepatu yang sesuai;
e. mencuci tangan di bak cuci sebelum melakukan pekerjaan;
f. menahan diri untuk tidak makan, minum, merokok, meludah atau melakukan tindakan lain selama melakukan pekerjaan yang dapat mengakibatkan pencemaran lerhadap produk makanan dan tidak merugikan karyawan lain,

10.2 Perusahaan yang memproduksi makanan harus menunjuk dan menetapkan penanggung jawab untuk bidang produksi dan Pengawasan mutu yang memiliki kwalifikasi sesuai dengan tugas dan tanggung jawabnya.
Seyogyanya penanggung jawab bidang produksi tidak merangkap sebagai penanggung jawab pengawasan mutu.

11. WADAH DAN PEMBUNGKUS

11.1 Wadah dan pembungkus untuk makanan harus memenuhi syarat sebagai berikut :
a. dapat melindungi dan mempertahankan mutu isinya terhadap pengaruh dari luar;
b. tidak berpengaruh terhadap isi;
c. dibuat dari bahan yang tidak melepaskan bagian atau unsur yang dapat mengganggu kesehatan atau mempengaruhi mutu makanan.
d. menjamin keutuhan dan keaslian isinya:
e. tahan terhadap perlakuan selama pengolahan, pengangkutan dan peredaran;
f. tidak boleh merugikan atau membahayakan konsumen.

11.2 Sebelum digunakan wadah harus:
a. dibersihkan dan dikenakan tindak sanitasi;
b. steril bagi jenis produk yang akan diisi secara aseptik.

12. LABEL

12.1 label makanan harus memenuhi ketentuan yang disebut dalam Peraturan Menteri Kesehatan tentang Label dan Periklanan Makanan.

12.2 Label makanan -harus dibuat dengan ukuran, kombinasi warna dan/atau bentuk yang berbeda untuk tiap jenis makanan, agar mudah dibede-bedakan.

13. PENYIMPANAN

13.1 bahan dan hasil produksi.

13.1.1 Bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong serta produk akhir harus disimpan terpisah dalam masing-masing ruangan yang bersih, bebas serangga, binatang pengerat dan/atau binatang lain, cukup penerangan, terjamin peredaran udara dan pada suhu yang sesuai.

13.1.2 Bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong serta produk akhir harus ditandai dan harus ditempatkan sedemikian rupa hingga :

a. jelas dibedakan antara yang belum diperiksa dan yang sudah diperiksa:
b. jelas dibedakan antara yang memenuhi persyaratan dan yang tidak memenuhi persyaratan;
c. bahan yang terdahulu diterima, digunakan terlebih dahulu;
d. produk akhir yang terdahulu dibuat, diedarkan terlebih dahulu.

13.1.3 Bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong serta produk akhir harus disimpan dengan sistem kartu

a. untuk bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong harus disebutkan nama, tanggal penerimaan, asal, jumlah penerimaan, tanggal pengeluaran, jumlah pengeluaran, sisa akhir, tanggal pemeriksaan dan hasil pemeriksaan;
b. untuk produk akhir harus disebutkan nama tanggal pembuatan, kode produksi, tanggal penerimaan, jumlah penerimaan, tanggal pengeluaran, tujuan pengeluaran. jumlah pengeluaran, sisa akhir, tanggal pemeriksaan dan hasil pemeriksaan.

13.2 Bahan berbahaya.

13.2.1 Bahan berbahaya seperti insektisida, rodentisida, desinfektan bahan yang mudah meledak dan lain-lain harus disimpan dalam ruangan tersendiri dan diawasi sedemikian rupa, hingga tidak membahayakan atau mencemari bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong dan produk akhir.

13.3 Wadah.

Wadah dan pembungkus harus disimpan secara rapi ditempat yang bersih dan terlindung dari pencemaran.

13.4 Label.

Label harus disimpan dengan baik dan diatur sedemikian rupa, hingga tidak terjadi kesalahan dalam penggunaan.

13.5 Alat dan perlengkapan produksi.

Alat dan perlengkapan produksi yang telah dibersihkan dan dikenakan tindak sanitasi yang belum digunakan harus disimpan sedemikien rupa, hingga terlindung dari debu atau pencemaran lain.

14. PEMELIHARAAN

14.1 Bangunan

Bangunan dan bagian-bagiannya harus dipelihara dan dikenakan tindak sanitasi secara teratur dan berkala, hingga selalu dalam keadaan bersih dan berfungsi dengan baik.

14.2 Pencegahan masuknya binatang

Harus dilakukan usaha pencegahan masuknya serangga, binatang pengerat, unggas dan binatang lain ke dalam bangunan,

14.3 Pembasmian jasad renik, serangga dan binatang pengerat Pembasmian jasad renik, serangga dan binatang pengerat dengan menggunakan desinfektan, insektisida, atau rodentisida harus dilakukan dengan hati-hali dan harus dijaga serta dibatasi sedemikian rupa, hingga tidak menyebabkan gangguan terhadap kesehatan manusia dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap bahan baku, bahan tambahan dan bahan penolong serta produk akhir.

14.4 Buangan

14.4.1 Buangan padat harus dikumpulkan untuk dikLibur, dibakar atau diolah, sehingga aman.

14.4.2 Buangan air harus diolah dahulu sebelum dialirkan keluar,

14.4.3 Buangan gas harus diatur atau diolah sedemiklan rupa hingga tidak mengganggu kesehatan karyawan dan tidak menimbulkan pencernaran lingkungan.

14.5 Alat dan perlengkapan

14.5.1 Alat dan perlengkapan yang digunakan untuk memproduksi makanan yang :

a. berhubungan langsung dengan makanan, harus dibersihkan dan dikenakan tindak sanitasi secara teratur, sehingga tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk akhir

b. tidak berhubungan langsung dengan makanan harus selalu dalam keadaan bersih.

14.5.2 Alat pengangkutan dan alat pemindahan barang dalam bangunan unit produksi harus bersih dan tidak boleh merusak barang yang diangkut atau dipindahkan, baik bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong yang digunakan maupun produk akhir.

14.5.3 Alat pengangkutan untuk mengedarkan produk akhir harus bersih, dapat melindungi produk itu, baik fisik maupun mutunya, sampai ke tempat tujuan.

Ditetapkan di: J A KA R T A
Pada tanggal : 24 Januari 1978

MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

(G. A. SIWABESSY)

**KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL
PENGOLAHAN DAN PEMASARAN HASIL PERTANIAN
NOMOR: 495/Kpts/OT.140/G/8/07**

TENTANG

PETUNJUK PELAKSANAAN TATA CARA PENGAWASAN PENGGUNAAN BAHAN KIMIA BERBAHAYA PADA PROSES PENGGILINGAN PADI, HULLER DAN PENYOSOHAN BERAS

DIREKTUR JENDERAL,

Menimbang :

a. bahwa Pelarangan Penggunaan Bahan Kimia Berbahaya pada Proses Penggillngan Padi, Huller dan Penyosohan Beras telah diatur dengan Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor: 32 /Permentan/OT.140/3/2007;

b. bahwa sebagai tindak lanjut Peraturan Menteri Pertanian Nomor : 32 /Permentan/ OT.140/3/2007 dipandang perlu menyusun Petunjuk pelaksanaan tentang Tata Cara Pengawasan Penggunaan Bahan Kimia Berbahaya pasal 7 ayat (3) Permentan sebagaimana dimaksud huruf a.

Mengingat :

1. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Tahun 1992 Nomor 100, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3495);
2. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3656);
3. Undang-undang Nomor 8 tahun 1999 tentang perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara 3821);
4. Undang-Undang Nomor 22 Tahun 1999 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 60, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3839);
5. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3867);
6. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 25 Tahun 2000 tentang Kewenangan Pemerintah dan Kewenangan Provinsi sebagai Daerah Otonom (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2000 Nomor 24, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3952);
7. Peraturan-Pemerintah Republik Indonesia Nomor 47 tahun 1986 tentang Peningkatan Pasca Panen Produk Hasil Pertanian;
8. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4424);
9. Keputusan Presiden Nomor 9 Tahun 2005 Tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Susunan Organisasi dan Tata Keda Kementrian Negara Republik Indonesia sebagaimana telah diubah terakhir dengan Peraturan Presiden RI nomor 62 tahun 2005;

10. Peraturan Presiden Nomor 10 Tahun 2005 Tentang unit Organisasi dari Tugas Eselon I Kementrian Negara Republik Indonesia Sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan peraturan Presiden RI Nomor 80 Tahun 2005;
11. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 239/Menkes/Per/V/1985 tentang Zat Warna Tertentu yang dinyatakan sebagai Bahan Berbahaya;
12. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722/Menkes/Per/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan Jo. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1168/ Menkes/Per/1999 tentang Bahan Tambahan Makanan;
13. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 472/Menkes/Per/V/1996 tentang Pengamanan Bahan Berbahaya Bagi Kesehatan;
14. Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 859/Kpts/TP.250/11/1998 tentang Pedoman Pembinaan Perusahaan Penggilingan Padi, Huller dan penyosohan Beras.

MEMUTUSKAN:

Menetapkan :

KESATU	:	Petunjuk Pelaksaan Tata Cara Pengawasan Penggunaan Bahan Kimia Berbahaya Pada Proses Penggilingan Padi, Huller Dan Penyosohan Beras.
KEDUA	:	Petunjuk Pelaksanaan sebagaimana dimaksud diktum KESATU merupakan acuan bagi petugas pengawas dalam melakukan pengawasan.
KETIGA	:	Keputusan ini mulai berlaku pada tanggal ditetapkan.

Ditetapkan di : Jakarta
Pada tanggal : 30 Agustus 2007

DIREKTUR JENDERAL

Ttd

Djoko Said Damardjati

Salinan Keputusan ini disampaikan kepada Yth.
1. Bapak Menteri Pertanian Republik Indonesia;
2. Bapak Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia;
3. Bapak Menteri Perindustrian Republik Indonesia;
4. Bapak Menteri Perdagangan Republik Indonesia;
5. Sdr Pejabat Eselon I Lingkup Departemen Pertanian;
S. Sdr. Gubernur Propinsi seluruh Indonesia;
7. Sdr. Bupati/Walikota Seluruh Indonesia;
8. Sdr. Kepala Dinas Pertanian seluruh Indonesia;
9. Sdr. Dewan Pimpinan Pusat Perpadi di Jakarta;
10. A r s i p.

LAMPIRAN I : KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL PENGOLAHAN DAN PEMASARAN HASIL PERTANIAN
Nomor : 495/Kpts/Ot. 140/G/8/07
Tanggal : 30 Agustus 2007

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Usaha penggilingan padi sebagai salah satu mata rantai usaha pengolahan gabah menjadi beras dan piranti suplai beras dalam perekonomian masyarakat Indonesia, dituntut untuk memberikan kontribusi dalam peningkatan nilai tambah dari hasil swasembada beras yang telah dicapai dan memenuhi permintaan pasar/konsumen baik dari segi kualitas maupuh kuantitas.

Jumlah penggilingan padi di Indonesia setiap tahunnya relatif terus meningkat, Namun bila dilihat kenyataan di lapangan ternyata masih banyak penggilingan padi yang menggunakan bahan kimia berbahaya terutama sebagai "bleaching agent" untuk mengkilapkan butir-butir beras keluaran penggilingan padi tersebut. Untuk itu perlu dilakukan pengawasan dan penertiban sedini mungkin untuk menghindari permasalahan yang membahayakan konsumen di masa mendatang.

Melalui Keputusan Menteri Pertanian ini diharapkan hasil beras yang dihasilkan dari penggilingan padi, huller dan penyosohan beras memenuhi standar mutu keamanan pangan.

Sebagai tindak lanjut Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 32/Permentan/OT.140/3/2007 tentang Pelarangan Penggunaan Bahan Kimia Berbahaya pada Proses Penggilingan Padi, Huller dan Penyosohan Beras, perlu disusun Petunjuk Pelaksanaannya yang mengatur lebih rinci tentang prosedur pengawasan di daerah.

B. Definisi

1. Beras adalah hasil utama dari proses penggilingan gabah hasil tanaman padi (Oryza sativa L.) yang seluruh lapisan sekamnya terkelupas dan seluruh atau sebagian lembaga dan lapisan bekatulnya telah dipisahkan serta memenuhi persyaratan umum dan khusus seperti tercantum dalam persyaratan beras.
2. Sistem Manajemen mutu adalah tatanan kerja yang mencakup struktur organisasi, tanggung jawab, prosedur, proses dan sumber daya untuk menerapkan manajemen mutu.
3. Mutu beras adalah nilai yang ditentukan atas dasar kinerja keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap beras:
4. Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan fisik / benda lain yang dapat, mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.
5. Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan Produk Beras adalah upaya pencegahan yang perlu diperhatikan dan atau dilaksanakan dalam rangka menghasilkan produk beras yang lazimnya diselenggarakan sejak awal proses penggilingan padi, huller dan penyosohan beras yang selalu dilakukan pengawasan dan pengendalian mutunya sehingga menghasilkan beras yang bermutu, aman bagi kesehatan dan bergizi.
6. Pengawas Mutu Hasil Pertanian adalah personel yang secara resmi ditugaskan Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah (OKKPD) untuk melakukan pengawasan terhadap unit usaha dalam menerapkan sistem jaminan mutu dan keamanan pangan.

7. Petugas Pengambil Contoh (PPC) adalah petugas yang diserfifikasi oleh Lembaga Pelatihan yang kredibel untuk melaksanakan pengambilan contoh sesuai Pedoman BSN.
8. Penyidik Pegawai Negeri Sipil (PPNS) adalah petugas yang melaksanakan serangkaian tindakan penyidikan dalam hal dan menurut cara yang diatur dalam Undang-Undang untuk mencari serta mengumpulkan bukti-bukti yang terjadi dan guna menemukan tersangkanya.
9. Label adalah tanda sertifikasi yang dibubuhkan pada barang atau kemasan yang menyatakan telah memenuhi persyaratan sertifikasi.
10. Kemasan beras adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan/atau membungkus beras, baik yang bersentuhan langsung dengan beras maupun tidak.
11. Perusahaan adalah setiap penggilingan padi, huller maupun penyosohan beras.
12. Penggilingan padi adalah setiap perusahaan yang digerakkan dengan tenaga motor penggerak dan ditujukan serta digunakan untuk mengolah padi gabah beras sosoh.
13. Huller adalah setiap perusahaan yang digerakkan dengan tenaga motor penggerak dan ditujukan serta digunakan untuk mengolah padi/gabah menjadi beras pecah kulit.
14. Penyosohan beras adalah setiap perusahaan yang digerakkan dengan tenaga motor penggerak dan ditujukan serta digunakan untuk mengolah beras pecah kulit menjadi beras sosoh atau mengolah beras sosoh menjadi beras yang lebih baik lagi.
15. Surat izin usaha adalah persyaratan tertulis dari yang berwenang memberikan hak untuk mengusahakan perusahaan.
16. Perusahain skala kecil adalah perusahaan yang memiliki kapasitas giling sampai dengan 1500 kg/jam setara beras/unit usaha.
17. Perusahaan skala besar adalah Perusahaan yang memiliki kapasitas giling lebih besar dari 1500 kg/jam setara beras/unit usaha.

C. Tujuan dan Sasaran

1. Tujuan
   Memberikan pedoman atau acuan yang lebih operasional tentang tata cara pengawasan proses penggilingan padi menjadi beras pada penggilingan padi, huller dan penyosohan beras sehingga memenuhi standar mutu keamanan pangan yang telah ditetapkan.
2. Sasaran
   Terciptanya pengawasan proses penggilingan padi menjadi beras pada penggilingan padi, huller dan penyosohan beras yang efektif dan efisien.
   Teciptanya iklim usaha yang kondusif untuk mendorong pertumbuhan dan perkembangan penggilingan padi, huller dan penyosohan beras yang lebih maju, tangguh, efisien, mandiri dan menghasilkan beras yang aman dikonsumsi.

II. JENIS BAHAN KIMIA BERBAHAYA YANG DILARANG

1. Bahan kimia berbahaya sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdiri atas
   a. Klorin dan senyawanya
   b. Bromat dan senyawa
   c. Asam borat dan senyawanya
   d. Asam salisilat dan garam-garamnya
   e. Diatilpirokarbonat (Diethylpirocarbonate DEPC)
   f. Dulsin (Dulcin)
   g. Kloramfenikol (Chloramphenicol)
   h. Nitrofurazon (Nitrofurazone)
   i. Larutan formaldhyde / formalin

j. Rodamin B
k. Paraformaldehyde
l. Tiroksan; atau
m. Kuning metanil

2. Untuk bahan kimia yang belum termasuk sebagai bahan yang dilarang apabila akan dipergunakan sebagai bahan tambahan pada proses penggilingan padi, huller dan penyosohan beras, wajib mendapatkan persetujuan dari Dinas yang bertanggungjawab dalam bidang tanaman pangan Kabupaten/Kota.

III. PENERAPAN SISTEM JAMINAN MUTU DAN KEAMANAN PANGAN

1. Seluruh penggilingan padi, huller dan penyosohan beras dihimbau menerapkan Sistem jaminan mutu dan keamanan pangan dengan menjalankan Cara Pengolahan yang Baik pada beras *(Good Manufacturing Practices)* dan menjalankan Prosedur Operasional Standar Sanitasi.
2. Selanjutnya menerapkan sistem mutu jaminan pangan berdasarkan HACCP

IV. PENGAWASAN

1. Pengawasan perusahaan penggilingan padi, huller dan penyosohan beras untuk pelarangan penggunaan bahan kimia berbahaya dilakukan oleh Dinas yang bertanggung jawab dalam bidang tanaman pangan Kabupaten/Kota.

2. Pengawasan dilakukan oleh Tim Pengawas yang keanggotaannya berasal dari instansi terkait antara lain petugas pengawas mutu hasil pertanian pada Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah (OKKPD) yang telah terbentuk, Petugas Pengambil Contoh (PPC), serta Penyidik Pegawai Negeri Sipil (PPNS) dan unsur-unsur lain yang dipandang perlu, dan ditetapkan oleh Kepala Dinas yang bertanggung jawab di bidang pertanian Kabupaten/Kota dan berkedudukan di Dinas yang bertanggung jawab di bidang pertanian Kabupaten/Kota.

3. Kegiatan pengawasan dilakukan pada usaha Penggilingan Padi, Huller dan penyosohan Beras melalui kegiatan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan Produk Beras.

A. Perangkat Pengawasan

1. Pengawas Mutu Hasil Pertanian yang mengetahui atau menemukan kejadian penyimpangan yang dilakukan oleh pelaku usaha Penggilingan padi, Huller dan penyosohan, wajib melaporkan kepada instansi yang bertanggung jawab dalam bidang tanaman pangan Kabupaten/Kota.

2. Tim Pengawas melakukan pengawasan di lapangan dengan cara pengambilan sempel untuk diuji di Laboratorium.

3. Tata cara pelaporan serta tindakan dan langkah-langkah pengamanan mengikuti ketentuan yang dikeluarkan oleh Instansi yang berwenang.

B. Laboratorium

1. Beras hasil penggilingan padi, huller dan Penyosohan beras yang diambil sampelnya akan diuji di laboratorium yang memiliki kompetensi dibidangnya
2. Laboratorium sebagaimana dimaksud adalah laboratorium yang tercantum pada lampiran II keputusan ini.

V. SANKSI DAN TINDAKAN ADMINISTRATIF

1. Perusahaan penggilingan padi, huller dan penyosohan beras yang terbukti menggunakan bahan kimia berbahaya sesuai hasil uji labgratorium maka akan diberikan sanksi berupa teguran tertulis.
2. Apabila teguran tertulls sebagaimana tersebut di atas tidak diindahkan, maka sesuai pasal 8 ayat (2) Peraturan Menteri Pertanian No. Nomor: 32 /Permentan/OT.140 /3/2007 diberikan sanksi dengan pencabutan lzin usahanya.
3. Pencabutan izin usaha dilakukan apabila setelah diberikan peringatan secara tertulis sebanyak 3 (tiga) kali selang 1 (satu) bulan tidak mengindahkan peringatan tersebut dan bila diperlukan akan dilakukan penyidikan lebih lanjut.
4. Ijin usaha dicabut oleh Bupati/Walikota setempat atas rekomendasi dinas yang bertanggung jawab di bidang pertanian bahwa ditemukan bahan kimia berbahaya pada beras hasil penggilingannya
5. Dengan dicabutnya izin usaha, maka secara otomatis sertifikat pelabelan dan segala bentuk iklan, promosi serta hal-hal yang berhubungan dengan sertifikat unit usaha Penggilingan padi, tidak berlaku lagi dan produknya harus ditarik dari peredaran.

VI. ORGANISASI PENGAWASAN

Tim Pengawas yang meliputi Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah (OKKPD) ditunjuk oleh Kepala Dinas yang bertanggung jawab dibidang pertanian di Kabupaten/Kota, melaporkan hasil temuan yang akurat kepada Kepala Dinas yang bertanggung jawab dibidang pertanian di Kabupaten/Kota.

VIII. PELAPORAN

A. Materi Pelaporan

Dalam rangka pengembangan dan pengawasan usaha penggilingan padi, huller dan penyosohan beras maka setiap "petugas yang diberi wewenang melakukan pengawasan" di penggilingan padi, huller dan penyosohan beras wajib melaporkan hasil pemantauannya (penggunaan bahan kimia berbahaya) kepada instansi yang bertanggung, jawab di bidang pertanian baik di kabupaten/kota maupun propinsi.

Materi yang dilaporkan oleh "petugas yang diberi wewenang melakukan pengawasan" di penggilingan padi, huller dan penyosohan beras adalah meliputi hasil uji laboratorium terhadap sampling yang diambil dan hasil inspeksi mendadak di lapangan

B. Mekanisme Pelaporan

Mekanisme pelaporan atau alur pelaporan "pengawasan penggunaan bahan kimia berbahaya" di penggilingan padi, huller dan penyosohan beras adalah sebagai berikut :

1. Setiap inspeksi mendadak yang dilakukan oleh Tim Pengawas di penggilingan padi, huller dan penyosohan beras wajib melaporkan hasil inspeksinya (sampling yang diuji di laboratorium) kepada Instansi yang bertanggung jawab di bidang pertanian di kabupaten/kota dengan menggunakan (form A) sebagaimana tercantum dalam lampiran III.
2. Instansi yang bertanggung jawab di bidang pertanian di kabupaten/kota melaporkan hasil pengawasan tersebut kepada Bupati/Walikota dengan tembusan disampaikan kepada Kepala Instansi yang bertanggung jawab di bidang pertanian tingkat Provinsi dengan menggunakan (form B) sebagaimana tercantum dalam lampiran III.
3. Instansi yang bertanggung jawab di bidang pertanian tingkat Provinsi melaporkan hasil pengawasan tersebut kepada Gubernur setempat dengan tembusan kepada Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian (Diden PPHP) Departemen Pertanian dengan menggunakan (form C) sebagaimana tercantum dalam lampiran III.
4. Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian (Diden PPHP) melaporkan hasil pengawasan secara nasional kepada Menteri Pertanian Republik Indonesia;
5. Bagan mekanisme pelaporan atau alur pelaporan dapat dilihat pada lampiran.

VIII. PEMBIAYAAN

Segala biaya yang diperlukan dalam pelaksanaan pengawasan di wilayah Kabupaten/Kota dibebankan pada Dinas yang bertanggung jawab di bidang pertanian Kabupaten /Kota

Ditetapkan di : Jakarta
Pada tanggal : 30 Agustus 2007

DIREKTUR JENDERAL,

Ttd

Djoko Said Damarjadti

LAMPIRAN II	:	KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL PENGOLAHAN DAN PEMASARAN HASIL PERTANIAN
Nomor	:	495/Kpts/OT.140/G/8/07
Tanggal	:	30 Agustus 2007

DAFTAR LABORATORIUM PENGUJI

1. Balai Pengujian Mutu Produk Tanaman, Ditjen Tanaman Pangan, Paser Minggu Jakarta Selatan;

2. Balai Pengujian Mutu Produk Pertanian dan Kehutanan Dinas Pertanian dan Kehutanan Pemprov. DKI Jakarta;

3. UPTD laboratorium Kimia Agro, Dinas Pertanian Tanaman Pangan, Pemprov Jawa Barat

4. Balai Proteksi Tanaman Pangan dan Hortikultura Dinas Pertanian Tanaman Pangan Pemprov. Sumatra Barat, Padang - Sumatra Barat;

5. Balai Proteksi Tanaman Pangan dan Hortikultura Dinas Pertanian Tanaman Pangan Pemprov. Sumatra Utara, Medan - Sumatra Utara;

6. Balai Proteksi Tanaman Pangan dan Hortikultura Dinas Pertanian Tanaman Pangan Pemprov Sulawesi Selatan, Maros - Sulawesi Selatan.

Ditetapkan di : Jakarta
Pada tanggal : Agustus 2007

DIREKTUR JENDERAL

Ttd

Djoko Said Damardjati

LAMPIRAN III : KEPUTUSAN DIREKTUR JENDERAL PENGOLAHAN DAN PEMASARAN HASIL PERTANIAN

Nomor : 496/Kpts/OT.140/G/8/07
Tanggal : 30 Agustus 2007

FORM A

Laporan Penggunaan Bahan Kimia Berbahaya pada Proses Penggilingan Padi Huller dan Penyosohan Beras dari Pengawas ke Instansi yang bertanggung jawab di Bidang Pertanian di Kabupaten/Kota

Nama Perusahaan :
Alamat :
Pemilik :
Pengusaha :
Nomor SIU / TDU :
Semester / Tahun :

Perusahaan	Kapasitas per Hari	Kapasitas per Bulan	Rendemen per Hari	Rendemen per Bulan	Jenis Bahan Kimia Berbahaya yang digunakan
Penggilingan Padi					
Huller					
Penyosohan Beras					

......................,......................

(......................................)
Nama terang, tanda tangan,
Cap Dinas Kab / Kota

FORM B

Laporan Perkembangan Penggunaan Bahan Kimia Berbahaya pada Perusahaan Penggilingan Padi, Huller dan Penyosohan Beres (yang telah memiliki surat Izin usaha/ tanda daftar usaha) dari Dinas yang bertanggung jawab di bidang pertanian kabupaten/ Kota ke Bupati/Walikota dengan tembusan ke Dinas yang bertanggung jawab di bidang pertanian propinsi.

Dasar Hukum : Peraturan Menteri Pertanian No.32/Permentan/OT.140/3/2007 tentang Pelarangan Penggunaan Bahan Kimia Berbahaya Pada proses Penggilingan Padi, Huller dan Penyosohan Beras)

Fom B 1. PSRUSAHAAN PENGGILINGAN PADI SKALA BESAR

No	Kabupaten / Kota	Perusahaan Skala Besar						Rata-rata Rendemen (%)	Produksi (Ton / 4 bln)	Jenis Bahan Kimia Berbahaya yang digunakan
		Penggilingan padi		Huller		Penyosohan Beras				
		Unit	Kapasitas	Unit	Kapasitas	Unit	Kapasitas			

Catatan : Kapasitas dalam ton setara beras per catur wulan

Form B 2. PERUSAHAAN PENGGILINGAN PADI SKALA KECIL

No	Kabupaten / Kota	Perusahaan Skala Besar						Rata-rata Rendemen (%)	Produksi (Ton / 4 bln)	Jenis Bahan Kimia Berbahaya yang digunakan
		Penggilingan padi		Huller		Penyosohan Beras				
		Unit	Kapasitas	Unit	Kapasitas	Unit	Kapasitas			

Catatan : Kapasitas dalam ton setara beras per catur wulan

FORM C

Laporan Perkembangan Penggunaan Behan Kimia Berbahaya pada Perusahaan Penggilingen Padi, Huller dan Penyosohan Beras yang telah memiliki surat izin usaha/ tanda daftar usaha) dari Dinas yang bertanggung jawab di bidang pertanian propinsi kepada Dirjen PPHP

Dasar Hukum : Peraturan Menteri Pertanian No.32 /Permentan/OT.140/3/2007 tentang Pelarangan Penggunaan Bahan Kimia Berbahaya Pada proses Penggilingan Padi, Huller dan Penyosohan Beres)

Form C1 : PERUSAHAAN PENGGILINGAN PADI SKALA BESAR PROPINSI ....

No	Propinsi	Perusahaan Skala Besar						Rata-rata Rendemen (%)	Produksi (Ton / 4 bln)	Jenis Bahan Kimia Berbahaya yang digunakan
		Penggilingan padi		Huller		Penyosohan Beras				
		Unit	Kapasitas	Unit	Kapasitas	Unit	Kapasitas			
	Kab.									
	Kab.									
	Kab.									

Catatan : Kapasitas dalam ton setara beras per catur wulan

Form C 2 : PERUSAHAAN PENGGILINGAN PADI SKALA KECIL PROPINSI..............

No	Propinsi	Perusahaan Skala Besar						Rata-rata Rendemen (%)	Produksi (Ton / 4 bln)	Jenis Bahan Kimia Berbahaya yang digunakan
		Penggilingan padi		Huller		Penyosohan Beras				
		Unit	Kapasitas	Unit	Kapasitas	Unit	Kapasitas			
	Kab.									
	Kab.									
	Kab.									

Catatan : Kapasitas dalam ton setara beras per catur wulan

Bagan mekanisme pelaporan atau alur pelaporan